

(19)



Bureau voor de  
Industriële Eigendom  
Nederland

(11)

1002365

(12) C OCTROOI<sup>20</sup>

(21) Aanvraag om octrooi: 1002365

(51) Int.Cl.<sup>6</sup>  
A21D13/00

(22) Ingediend: 16.02.96

(41) Ingeschreven:  
01.05.96 I.E. 96/07

(73) Octrooihouder(s):  
Anthony Jozef van den Dungen te Amsterdam.

(47) Dagtekening:  
12.02.97

(72) Uitvinder(s):  
Anthony Jozef van den Dungen te Amsterdam

(45) Uitgegeven:  
01.04.97 I.E. 97/04

(74) Gemachtigde:  
Drs. A.A. Jilderda te 3508 AB Utrecht.

(54) **Werkwijze voor het vervaardigen van tomatenbrood alsmede aldus verkregen tomatenbrood.**

(57) Werkwijze voor het vervaardigen van tomatenbrood, door een deeg te maken waarbij aan de bekende ingrediënten gedroogde tomaten worden toegevoegd en olie, waarin gedroogde tomaten zijn ingelegd, waardoor tomatenbrood wordt verkregen met een door gedroogde tomaat overheersende smaak en een door gedroogde tomaat en olie, waarin gedroogde tomaten zijn ingelegd, verkregen rode kleur.

NLC 1002365

De inhoud van dit octrooi komt overeen met de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekeningen.

Werkwijze voor het vervaardigen van tomatenbrood alsmede aldus verkregen tomatenbrood.

De uitvinding heeft betrekking op het vervaardigen van tomatenbrood, waarbij gedroogde tomaten worden gebruikt, alsmede aldus verkregen tomatenbrood.

5      Er is een groeiende behoefte en daardoor toenemende vraag naar nieuwe, exotische broodprodukten. Brood- en deegprodukten uit bijvoorbeeld de Franse en Italiaanse keuken zijn hier te lande reeds bekend en geliefd. Gebleken is dat de consument, voor wie de wereld heden ten dage door de snellere communicatie- en vervoermiddelen makkelijk binnen het bereik ligt en die ook op culinair gebeid zijn grenzen verlegt,  
10     belangstelling heeft voor nieuwe, andere broodprodukten.

Bekend is bijvoorbeeld de uit Italië afkomstige pizza, waarbij van een eenvoudig deeg van bloem, zout, gist en water een broodbodem wordt gevormd, waarop verschillende groenten zoals ui, prei en artisjok kunnen worden gelegd, kaas en een tomatensaus dan wel verse partjes of schijfjes tomaat. Uit US 4.020.184 is een werkwijze bekend voor  
15     het maken van een pizzabrood, waarbij, het deeg nadat het gedurende een bepaalde tijd te ruste heeft gelegen om te rijzen, in een bepaalde broodvorm wordt gebracht waarbij in het midden een inkeping of gleuf wordt aangebracht, waarin onder andere verse tomaten en een tomatenpasta kunnen worden gebracht. Een al dan niet plantaardige kleurstof kan worden toegevoegd om bijvoorbeeld een roodkleurig brood te verkrijgen. Daarna gaat  
20     het deeg de oven in.

Nadeel van deze werklijzen is dat het brood daar waar de groenten dan wel verse tomaten zich bevinden een slappe, kleffe consistentie verkrijgt. Ook is nadelig dat de bij de bekende werklijze gebruikte tomaten-ingrediënten bederfelijk zijn, hetgeen ook de houdbaarheid van het eindproduct beperkt. Bovendien wordt hierdoor ook een uiterst  
25     hygiënische zorg bij het bereiden geëist, om contaminatie te voorkomen.

Doel van de onderhavige uitvinding is een werklijze te verschaffen waarmee een smakelijk, knapperig, roodkleurig brood wordt verkregen waarbij genoemde nadelen worden voorkomen.

Om het beoogde doel te bereiken is een werkwijze van de in de aanhef genoemde soort volgens de uitvinding gekenmerkt doordat aan het deegmengsel gedroogde tomaten worden toegevoegd, welke tezamen met de andere bestanddelen tot het deeg worden verwerkt.

5      Het aldus verkregen brood kan als bijgerecht worden opgediend aan het diner bijvoorbeeld bij een soep of pastagerecht, of bij de lunch op zich als belegd klein broodje of plak brood worden gebruikt.

Onder een gedroogde tomaat wordt verstaan een tomaat, die nadat hij geplukt is en eventueel doormidden gesneden is, op een al dan niet natuurlijke wijze is gedroogd.

10     Tijdens het droogproces kan eventueel zout op de tomaat worden gestrooid, om het droogproces te bevorderen. Nadat de tomaat is gedroogd wordt de tomaat afhankelijk van het droogproces, meestal met vocht of stoom behandeld, zodat de inmiddels gedroogde tomaat olie's of aroma's kan opnemen. In veel gevallen worden gedroogde tomaten wordt namelijk ingelegd in olie, zout, wijnazijn, aromatische kruiden, kappertjes, E300 antioxydant en E 330 zuurteregelaar en aldus in potten verkocht.

15     Volgens de uitvinding wordt het deeg op de gebruikelijke wijze bereid. Bloem, zout, gist, water, gedroogde Italiaanse kruiden, olie waarin zich gedroogde tomaten bevinden en tot slot gedroogde tomaten worden dooreen gemengd. Nadat het deeg is gekneed, krijgt het de gelegenheid om te rijzen. Vervolgens kan het deeg in elke gewenste portie worden verdeeld en in elke gewenste broodvorm worden gebracht, waarna het brood in een voorverwarmde oven wordt gebakken.

1002365

Volgens een uitvoeringsvoorbeeld kunnen de volgende hoeveelheden ingrediënten worden gebruikt:

	<u>Ingrediënt</u>	<u>Gewichtsdelen</u>
5	- tarwebloem soort Orchidee	100
	- gist	3
	- water	50
	- zout	2
	- gedroogde Italiaanse kruiden	1
	- gedroogde tomaten	22
10	- (olijf)olie (waarin zich de gedroogde tomaten bevinden)	5

15 Voordeel van het gebruikmaken van gedroogde tomaten volgens de uitvinding is dat het deeg voordat het als brood de oven ingaat overal van eenzelfde samenhang is en een aromatisch, naar betreffende tomaattoevoeging smakend, knapperig en consistent, roodkleurig brood oplevert. Aan het deeg behoeft geen extra al dan niet plantaardige kleurstof te worden toegevoegd om de gewenste rode kleur te verkrijgen. Doordat geen gebruik wordt gemaakt van verse tomaten, van tomatenpuree of van tomatensaus, is er geen gevaar voor vroegtijdig bederf van de ingrediënten, hetgeen de procedure hygiënischer maakt dan de bekende procedures.

20 Het brood wordt bij voorkeur vers gebakken gegeten, maar kan ook op een later tijdstip worden genuttigd, eventueel nadat het na diepvriezen weer opgebakken is.

25 Hoewel de uitvinding voorgaand aan de hand van louter een enkel uitvoeringsvoorbeeld nader is uiteengezet, zal het duidelijk zijn dat de uitvinding geenszins tot het gegeven voorbeeld is beperkt. Integendeel zijn voor de vakman nog vele variaties en verschijningsvormen mogelijk zonder buiten het kader van de vinding te treden. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk het deeg na het kneden in te vriezen tot een bake-off produkt.

het vervolgens te ontdooien, te laten rijzen en tenslotte af te bakken. Het brood in kan elke gewenste vorm en in elke gewenste grootte worden gebakken en elke gewenste soort bloem kan gebruikt worden.

4 0 0 7 3 6 5

## Conclusies

1. Werkwijze voor het bereiden van een broodproduct waarbij een hoeveelheid meel, rijsmiddel en vocht met elkaar tot een deegmengsel worden gemengd en tot een deeg worden verwerkt en het deeg bij verhoogde temperatuur wordt afgebakken, met het kenmerk, dat aan het deegmengsel gedroogde tomaten worden toegevoegd, welke tezamen met de andere bestanddelen tot het deeg worden verwerkt.
5. 2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk dat de gedroogde tomaten en het meel in een verhouding van ten minste 1:5 met elkaar worden gemengd.
10. 3. Werkwijze volgens 1 of 2, met het kenmerk dat voor de gedroogde tomaten wordt uitgegaan van gedroogde boomtomaten, gewoonlijk aangeduid als pomodori secchi.
15. 4. Werkwijze volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk dat de gedroogde tomaten tevoren worden geweekt in olie, bij voorkeur olijfolie, bloemsoortolie of notenolie, zout, wijnazijn, aromatische kruiden, kappertjes, E300 antioxydant en E330 zuurteregelaar.
5. 5. Werkwijze volgens een der voorgaande conclusies, met het kenmerk dat zongedroogde tomaten worden toegepast.
20. 6. Werkwijze volgens een der voorgaande conclusies, met het kenmerk dat aan het deegmengsel tevens al of niet gedroogde Italiaanse kruiden zoals thijm, rozemarijn, marjolein of oregano worden toegevoegd.
7. 7. Werkwijze volgens een der voorgaande conclusies, met het kenmerk dat voor het rijsmiddel gist wordt toegepast en voor het meel tarwebloem, bij voorkeur van het type Orchidee, wordt gebruikt.
25. 8. Werkwijze volgens een der voorgaande conclusies, met het kenmerk dat het deegmengsel wordt bereid uit 100 delen tarwebloem, 3 delen gist, 50 delen water, 2 delen zout, 1 deel gedroogde Italiaanse kruiden, 22 delen gedroogde tomaten en 5 delen olie.



**RAPPORT BETREFFENDE HET ONDERZOEK  
NAAR DE STAND VAN DE TECHNIEK**

Octrooiaanvraag Nr.:

NO 133448  
NL 1002365

**VAN BELANG ZIJNDE LITERATUUR**

Categorie	Verveling van literatuur met aanduiding voor zover nodig, van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie(s)Nr.:	Internationale classificatie (toegekend door de Octrooiraad)
X	PREPARED FOODS, deel 164, nr. 4, April 1995, bladzijde 45 XP000609905 MCCUE, N.: "The Bread Brigade" * bladzijde 45, kolom 3 * ---	1,3-6	A21D2/36 A21D13/02
X	BAKERY PRODUCTION AND MARKETING, deel 29, nr. 1, Januari 1994, bladzijde 58 XP000609919 LUTZOW, S.: "Savory bread mixes." * bladzijde 58, kolom 2, alinea 2 * ---	1,3,5	
X	BAKERY PRODUCTION AND MARKETING, deel 29, nr. 1, Januari 1994, bladzijde 56 XP000609918 LUTZOW, S.: "Fresh, unique taste." * bladzijde 56, kolom 2, alinea 2 * ---	1,3,5	
X	SMITH, D.: "Delia Smith's Summer Collection" 1993, BCA, UK XP002018850 * bladzijde 217 * -----	1,3-5,7	<p align="center">Onderzochte gebieden van de techniek</p> <p align="center">A21D</p>
1	Indien gewijzigde conclusies zijn ingediend, heeft dit rapport betrekking op de conclusies ingediend op :		

EOB FORM. OLAJ (PO14)

Plaats van onderzoek	Datum waarop het onderzoek werd voltooid	Verantwoorder (EOB)
'S-GRAVENHAGE	19 November 1996	Bevan, S
<b>CATEGORIE VAN DE VERMELDE LITERATUUR</b>		
X : op zichzelf van bijzonder belang	T : niet voldoende gepubliceerde literatuur over theorie of principe ten grondslag liggend aan de uitvinding	
Y : van bijzonder belang in samenhang met andere documenten van dezelfde categorie	E : andere octrooipublicatie maar gepubliceerd op of na indieningsdatum	
A : achtergrond van de stand van de techniek	D : in de aanvraag genoemd	
O : verwijzend naar niet op schrift gestelde stand van de techniek	L : om andere redenen vermelde literatuur	
P : literatuur gepubliceerd tussen voorrangs- en indieningsdatum	K : lid van dezelfde octrooifamilie, corresponderende literatuur document	

